

# CHATEAU FERRANDE

GRAVES



## GARDE ET SERVICE



Entre 8 et 10 °C



2 - 4 ans

## NOTES DE DÉGUSTATION



Belle robe or pâle aux reflets verts.



Au nez, les nuances fruitées s'expriment avec beaucoup d'élégance mettant en avant les notes d'agrumes, de poire juteuse, de pêche, de fruits exotiques.



La bouche, à l'attaque franche, offre un équilibre parfait entre tendresse et nervosité.

## ACCORDS METS & VINS

Apéritif, coquillages, crustacés, tartare de langoustine à la coriandre, poissons nobles, viandes blanches, noisette de veau aux girolles, fromages affinés

## FOCUS MILLESIME 2019

### Les particularités climatiques du millésime

2019, un millésime de contrastes.

- Fin avril, la floraison a été assez hétérogène sur l'ensemble du vignoble et s'est déroulée dans des conditions climatiques défavorables (humidité et basses températures)
- Le début d'été a été caniculaire, causant un stress hydrique important dans la vigne mais limitant la pression des maladies (comparé au millésime 2018).
- Heureusement, le mois d'août a été salubre. Les pluies jusqu'à début septembre ont permis aux raisins qui perdaient trop d'eau de se regonfler et de baisser le degré alcoolique. La véraison a ainsi pu débiter sous les meilleures auspices.
- Le mois de septembre a été marqué par climat tempéré avec des nuits fraîches favorisant une belle concentration des raisins. Les vendanges ont ainsi pu se dérouler dans des conditions favorables.

### La conduite du vignoble

- Un printemps pluvieux avec une forte pression sanitaire, suivi d'un été caniculaire.
- Heureusement, les réserves en eau ont permis d'assurer l'évolution des maturités tout au long de la campagne.
- Vendanges en vert
- Des vendanges précoces avec des récoltes successives pour ramasser à temps les grappes mures.
- Un millésime généreux en volume.

### La vinification et l'assemblage

- Sauvignons : fruités et suffisamment acides.
- Sémillons : assez gras et avec également des acidités élevées.
- Vinification des sauvignon en barrique neuve.
- Solde en cuve inox.
- Température de fermentation entre 16 et 18 °C
- Elevage assez court (8 mois).
- Batonnage jusqu'au mois de novembre.

## L'ASSEMBLAGE

Sémillon : 46%  
Sauvignon Gris : 30%  
Sauvignon Blanc : 24%

## LES DATES DE VENDANGES

Sémillon : du 3 au 5 Septembre  
Sauvignon Gris : les 24 et 25 Aout  
Sauvignon Blanc : les 27 et 28 Aout

## LES TERROIRS

Graves Güntziennes

## L'AVIS DES TECHNICIENS



Marc Maintenant  
Régisseur



Cédric Pla  
Directeur technique

« 2019 est un millésime aromatique, avec des sauvignons marqués par de belles concentrations et de la fraîcheur »

## CERTIFICATIONS



www.chateaux-castel.com

@ChateauxCastel

Castel Châteaux et Grands Crus  
21-24 rue Georges Guynemer  
33 290 Blanquefort - France  
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00